

BOLO DE ESPIGA DE MILHO VERDE DIFERENTE

INGREDIENTES

10 espigas de milho verde maduro, já cozido com sal de preferência, ou cru mesmo

200 ml de leite integral em temperatura ambiente

1 vidro de leite de coco pequeno (200 ml)

2 colheres de sopa de margarina

3 ovos inteiros

125 g de açúcar

1 colher de sopa de trigo (sem fermento)

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado na hora de preferência

1 colher de sobremesa de fermento químico

8 cravinhos da Índia inteiros (opcional)

MODO DE PREPARO

IMPORTANTE:

Importante: Se na hora em que for bater os ingredientes no liquidificador observar que a massa está muito pesada e quase não consegue bater, acrescente um pouco de leite.

Se o milho já estiver cozido com sal acrescente somente 2 colheres de sopa de queijo e se não estiver dobre essa medida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30838-bolo-de-espiga-de-milho-verde-diferente.html>